

Menú del romesco de d'estiu

Escarola amanida amb romesco negat i arbequines

Bunyols de bacallà

Musclos i cloïsses del Delta amb all cremat

Romesco d'arròs a la cassola amb tonyina blanca i allioli

**Textures de coco: gelat de pinya i coco, boleta de coco amb curri,
cruixent de coco i caramel salat**

45 €

(El menú conté fruita seca, peix, crustaci, mol·lusc, sulfits, blat, ou, làctics, api, alcohol)
El menú és per taula completa a partir de dues persones i el preu és per persona amb l'iva
aplicat

PER A COMPARTIR

- C!T** 8 Filets d'anxova conservada en salmorra 14,00
(Conté peix)
- C!T** Manat de canyuts a la planxa 21,00
(Conté mol·lusc)
- C!T** Bunyols de bacallà 13,00
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** Ortigues de mar fregides (80g) 11,00
(Conté mol·lusc, peix i crustacis)
- T** Gambó fregit 13,50
(Conté blat i crustacis)
- T** Bullida de musclos amb llimona, amb api o picants 9,00
(Conté mol·lusc, peix, crustaci, blat, sulfits i api)
- C!T** Musclos i cloïsses amb all cremat 14,00
(Conté mol·lusc, peix, crustacis i blat)
- C!T** Cloïsses picants amb suc (250g) 17,60
(Conté mol·lusc, peix, crustacis i sulfits)
- C!T** Tellerines saltades (200g) 15,50
(Conté mol·lusc)
- C!T** Talls de sepieta ofegada amb ceba tendra 16,50
(Conté mol·lusc)
- C!T** Cananetes amb múrgoles i ceba 24,00
(Conté mol·lusc i sulfits)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 12,00
(Conté mol·lusc, peix i crustacis)
- Cocotxes de bacallà i carbassó a la romana (300g) 27,50
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** Llagostins amb tàperes o a la planxa 20,00
(Conté crustacis i làctics)
- C!T** Gamba blanca saltada amb alls (200g) 15,00
(Conté crustacis)
- Calamars amb carreretes i figa seca 21,00
(Conté mol·lusc)
- C!T** 4 Gambes vermelles i mitjanes a la planxa 22,00
(Conté crustacis)
- C!T** Platet de sèpia amb romesco, capipota i un punt de picant 20,00
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Platet de tonyina blanca amb rossinyols 20,00
(Conté peix)

Servei de pa 1,50

(Conté blat)

Servei d'allioli (50g) 2,50

(Conté peix, crustacis, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)

Servei de romesco negat (50g) 3,00

(Conté fruita seca)

Els preus tenen l'iva aplicat

PER A PICAR EN VERD

C!T Escarola amb romesco negat 9,00
(Conté fruita seca)

C!T Fulles d'espínacs amb vinagreta de te fumat, poma, marcona i panses 10,50
(Conté fruita seca i sulfits)

ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

Cusie “Foglie di Castagno”, italià de vaca i ovella, dur, intens, docenc i excepcional 14,50
Erborinato di San Carlone, italià de vaca, blau amb safrà, cremós, rodó i docenc 11,50
Don Manuel Rva, terolenc de llet crua d'ovella, intens i aromàtic 7,50

(La ració és, aproximadament, de 100g i no hi ha la possibilitat, per raons logístiques, de servir-ne mitja)

Servei de pa 1,50

(Conté blat)

Servei d'allioli (50g) 2,20

(Conté peix, crustacis, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)

Servei de romesco negat (50g) 3,00

(Conté fruita seca)

Barquet Tarragona,

forma part del grup d'establiments adherits a la **Marca Cuina Catalana**, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.

C! Aquest símbol identifica els plats de cuina catalana tradicional que estan recollits al **Corpus de la Cuina Catalana**, l'inventari del nostre patrimoni culinari;

T De la mateixa manera aquest altre símbol identifica els plats de la **Cuina de Tarragona**

Els preus tenen l'iva aplicat

ELS ARROSSOS

- C!T** Arròs negre 16,50
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs negre amb bacallà i allioli de poma** 20,50
(Conté peix, crustacis, mol·lusc, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T** Arròs amb sèpia i hortalisses 20,00
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs amb bacallà i hortalisses 19,80
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb calamars, albergínia i all i oli d'all negre** 25,00
(Conté peix, crustacis, mol·lusc, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T** Arròs sec o caldós amb rossinyols, carreretes i un toc de picant 21,00
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs amb cloïsses 22,00
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs amb ortigues 19,00
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb llagostins i baldana** 25,00
(Conté, peix, crustacis, mol·lusc i fruita seca)
- Arròs amb xapadillo d'anguila i capipota** 22,50
(Conté, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb cananes i panxeta fresca** 21,50
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs gris i cremós amb múrgoles i baldana** 27,50
(Conté làctics, fruita seca, peix, crustacis i mol·lusc)
- T** Romesco d'arròs amb bonítol i un toc de picant 21,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs sec o caldós amb gadagangs i musclos 25,00
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs sec o caldós amb 2 gambes vermelles, 3 cloïsses i 3 musclos 29,80
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs sec o caldós amb llomàntol blau (500g) 39,00
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs sec o caldós amb llagosta vermella (400g) 51,00
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

Tots els arrossos han de ser, com a mínim, de dues racions

Barquet Tarragona

forma part del grup d'establiments adherits a la **Marca Cuina Catalana**, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.

C! Aquest símbol identifica els plats de cuina catalana tradicional que estan recollits al **Corpus de la Cuina Catalana**, l'inventari del nostre patrimoni culinari.

T De la mateixa manera, aquest altre símbol identifica els plats de la **Cuina de Tarragona**

FIDEUS

C!T Fideus rossejats com els feia Florenci de Castanyola 15,00
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc i fruita seca)

C!T Fideus negres amb bacallà i allioli de poma 20,50
(Conté blat, peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Fideus amb cloïsses 22,00
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc i fruita seca)

Fideus amb llagostins i baldana 25,00
(Conté, blat, peix, crustacis, mol·lusc i fruita seca)

Fideus amb xapadillo d'anguila i capipota 22,50
(Conté, blat, peix, crustacis i mol·lusc)

Fideus amb tonyina blanca rossinyols i un toc de picant 21,00
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

Tots els fideus han de ser, com a mínim, de dues racions

PLATS FORTS

C!T Romesco de tonyina blanca 15,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

Bonítol amb ceba, safrà i marcona RR1850 15,50
(Conté peix, crustaci, mol·lusc, blat i fruita seca)

C!T Lloms de bacallà amb patates i allioli 22,00
(Conté peix, crustaci, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)

C!T Romesco de rajada 15,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Groguillo de rajada 15,50
(Conté blat, peix, crustacis i mol·luscs)

Suquet de cocotxes de bacallà 27,00
(Conté peix, mol·luscs, crustacis i blat)

Tot el peix utilitzat en aquesta carta es compra, en un 95 %, a les llotges de Tarragona i La Ràpita.
L'oli utilitzat per a la confecció de tots els plats és Verge Extra d'arbecuina i DOP Siurana,
l'arròs del Delta i les hortalisses, la fruita i la fruita seca són de proximitat.

Els preus tenen l'iva aplicat

PASTISSERIA ARTESANA DEL DIA 7,70

Tiramisú

(Conté ou, blat i làctics)

Flam de *Chartreuse* amb base de poma i ametlles

(Conté ou, làctics, alcohol i fruita seca)

PASTISSERIA CLÀSSICA ARTESANA

Gelat de formatge amb xocolata i pinya especiada amb comí i cúrcuma 8,40

(Conté ou, làctics i fruita seca)

T Gelat de *Chartreuse* arrebossat amb crocant 8,00

(Conté ou, làctics, alcohol i fruita seca)

Sorbet de farigola, romaní i anís estrellat 6,00

(Conté ou)

Sorbet de llimona (molt àcid) 6,00

(Conté ou)

4 “Trufes” clàssiques de xocolata 7,50

(Conté, fruita seca i làctics)

4 “Trufetes” de nous amb cacau amarg 7,00

(Conté fruita seca)

4 Boletes de coco amb una punta de curri 6,60

(No conté al·lèrgens)

ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

Cusie “Foglie di Castagno”, italià de vaca i ovella, dur, intens, docenc i excepcional 14,50

Erborinato di San Carlone, italià de vaca, blau amb safrà, cremós, rodó i docenc 11,50

Don Manuel Rva, terolenc de llet crua d'ovella, intens i aromàtic 7,50

(La ració és, aproximadament, de 100g i no hi ha la possibilitat, per raons logístiques, de servir-ne mitja)

Per raons obvies i de seguretat alimentària, no acceptem aliments aliens al Restaurant

**Gaudeixin de la nostra pastisseria, que tenim a la seva disposició,
per a regalar o menjar a casa, per encàrrec**

**Demanem que ens avisin de qualsevol al·lèrgia per tenir-ho en compte en les decoracions no
esmentades**

VINS DOLÇOS I GENEROSOS PER A ACOMPANYAR LES POSTRES

	1	Banyuls 24,00€ / 4,00€	
1			Sauternes de
		Chateau Lauvignac 23,10€ / 4,95€	
	2	Muscat de Rivesaltes 26,40€ / 4,40€	
	3	Graham's Tawny Port 26,00€ / 4,50€	
		Tokaji 3 Putonyos Oremus Aszu 40,00€ / 6,50€	
		Vi del Vent de Mas Vicenç 15,00€ / 2,75€	
		"Vi de Gel" de Riesling, Gramona 26,50€ / 5.00€	
		"Vi de Gel" de Gewürztraminer, Gramona 26,50€ / 5.00€	
		Pedro Ximénez Reserva Familiar 20,90€ / 3,85€	
1			Aureo Sec, o Dolç
		de Muller 20,90€ / 2,75€	
		Ranci Celler Menescal 25,00€ / 3,85€	

SEL·LECCIÓ DE TES I INFUSIONS 2,95

Te verd **Sencha** (Subtilment especiat i fruitat)
 Te **Oolong** (Semi fermentat amb notes de pastís de poma i gingebre)
 Te vermell **de Primavera** (Especiat, floral, fruitat, càlid)
 Te negre **Ataronjat** (Suggerent, taronja i espècies dolces)
 Te negre **English Breakfast** (Blend de sabor intens amb bergamota)
 Tisana **Digestiva** (Fresca, cítrica i anisada per a ajudar la digestió)
 Tisana **Fruites del bosc** (Aromes i sabors amb barreja de fruitetes vermelles)
 Infusió de **Camamilla**

Els preus tenen l'iva aplicat